CARTE AUTOMNE

Circus Bistro

FAIT MAISON

La cuisine du Chef est réalisée avec des **produits frais** et de saison. À l'exception des frites et des glaces, tout est **FAIT-MAISON !** Nous travaillons avec des **fournisseurs locaux**. C'est pourquoi certains produits peuvent être manquants en fonction du marché.

VÉGÉTARIENS

LES PLANCHES APÉRITIVES

3 huîtres accompagnées d'un verre de Muscadet	6€00
4 fromages accompagnés d'un verre de vin Moulin de Gassac	5€00
Saucisse sèche accompagnée d'un verre de vin Moulin de Gassac	5€00

LES ENTRÉES

Ravioles forestières, émulsion au lard fumé	12€50
6 huîtres de St Philibert	12€00
9 huîtres de St Philibert	18€00
Sablé au chèvre et noix, figue poêlée au miel	11€00
Duo de foie gras de canard, chutney de poire gingembre	15€00
Bisque de homard breton, pain grillé	14€00
Assiette fraîcheur : homard breton, roquette, mangue et agrumes	14€00

LES PLATS

Noix de St Jacques, crème de balsamique, fondue de poireaux	20€00
Lard rôti miel et thym, légumes d'automne	15€00
Poêlée de légumes d'automne	10€00
Végé burger (palet d'omelette aux légumes), frites	14€00
Pièce du boucher	17€00
Cardine de nos côtes façon meunière	20€00
Volaille du marché	15€00

Garniture : poêlée de légumes, frites, pomme de terre à la crème ciboulette, écrasé de patate douce aux châtaignes ou tagliatelles fraîches.

Supplément de garniture	1€00

Sauces : poivre, bleu, ou champignons.

TOUT PEUT ARRIVER. Circus CASINO CARNAC

*Photo non contractuelle. Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Les produits allergènes et l'origine des viandes bovines sont disponibles à l'accueil ou à la caisse du restaurant

CARTE AUTOMNE

Circus Bistro

FAIT MAISON

La cuisine du Chef est réalisée avec des **produits frais** et de saison. À l'exception des frites et des glaces, tout est **FAIT-MAISON !** Nous travaillons avec des **fournisseurs locaux**. C'est pourquoi certains produits peuvent être manquants en fonction du marché.

VÉGÉTARIENS

LES DESSERTS

Fondant au chocolat, glace pistache (15 minutes sont nécessaires à sa cuisson)	7€00
Carpaccio d'agrumes gingembre et sorbet citron vert	8€50
Pomme poire caramélisées, éclats de noix, chantilly fève de tonka	7€00
Crème brûlée flambée, aux saveurs du moment	7€00
Café gourmand	8€00
Champagne gourmand	10€00
Pâtisserie du Chef	8€00
Boule de glace ou sorbet	1€50
Trilogie de fromages bretons	8€00

EN VENTE EXCLUSIVEMENT À L'ACCUEIL DU CASINO

CIRCUS BOX GOURMANDE 39€

(1 coupe de Champagne + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert uniquement parmi les choix suivants + 1 verre de vin + 10€ en crédit de jeu)

6 huîtres de St Philibert
Ravioles forestières, émulsion au lard fumé
Sablé au chèvre et noix, figue poêlée au miel

Pièce du boucher du marché
Cardine de nos côtes façon meunière
Lard rôti miel et thym, légumes d'automne

Fondant au chocolat, glace pistache
Café gourmand
Crème brûlée flambée, aux saveurs du moment

TOUT PEUT ARRIVER.

Circus CASINO CARNAC

*Photo non contractuelle. Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Les produits allergènes et l'origine des viandes bovines sont disponibles à l'accueil ou à la caisse du restaurant

CARTE AUTOMNE

Circus Bistro

APÉRITIFS

CHAMPAGNES

Pierre Gillet	12 cl	7€50
Taittinger Brut	12 cl	10€00
Pierre Gillet	75 cl	49€00
Taittinger Brut	75 cl	85€00

LES CLASSIQUES

Kir vin blanc	12 cl	4€20
Kir pétillant	12 cl	4€70
Kir Royal	12 cl	8€00
Ricard, Pastis 51	4 cl	3€80
Suze	6 cl	3€70
Porto blanc ou rouge	6 cl	4€20
Martini Bianco, Rosso	6 cl	3€50
Campari	4 cl	3€50

BIÈRES PRESSION

Carlsberg	25 cl	3€80	50 cl	7€00
Bière du moment	25 cl	4€00	50 cl	7€50
Tripick 6°	25 cl	4€00	50 cl	7€50
Monaco, Panaché	25 cl	3€80		
Picon Bière	25 cl	4€00		

BIÈRES BOUTEILLE

Kronenbourg 1664	33 cl	5€30
Grimbergen Blanche	33 cl	5€50
Desperados	33 cl	5€50
Corona	35,5 cl	6€50
Heineken sans alcool	33 cl	3€80

EAUX ET SOFTS

EAUX

Plancoët	50 cl	3€00	100 cl	4€00
Plancoët fines bulles	50 cl	3€00	100 cl	4€00
Perrier	33 cl	3€50		
Vittel	25 cl	3€00		
Supplément sirop		0€20		

SOFTS

Jus de fruits	25 cl	3€30
Breizh-Cola	33 cl	3€50
Orangina	25 cl	3€50
Breizh Tea	25 cl	3€50
Schweppes Tonic	25 cl	3€50
Red Bull	25 cl	4€70
Diabolo	25 cl	3€00
Sirop à l'eau	25 cl	1€50

TOUT PEUT ARRIVER.

Circus CASINO CARNAC

Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Merci de votre compréhension

CARTE AUTOMNE

Circus Bistro

CARTE DES VINS

BLANC	Verre 12cl	37,5 cl	75 cl
IGP Pays d'Hérault Guilhem Moulin de Gassac	4€00		22€00
AOC Mercurey Château de Chamirey			53€00
IGP Côtes de Gascogne Tariquet Premières Grives	5€50		29€00
IGP Val de Loire Marigny Neuf	5€00		29€50
IGP Val de Loire Chenin de jardin J.Mourat			28€50
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie Dom. De la Bretonnière		15€00	25€00
AOP Saint Péray Les Vins de Vienne			39€00
AOC Graves Château Pouyanne		18€00	

ROUGE	Verre 12cl	37,5 cl	75 cl
AOC Bordeaux Moulin De Labordes	4€50	13€50	22€00
AOC Saint Emilion Grand Cru Château Cartier			65€00
AOC Graves Château Pouyanne			32€00
IGP Pays d'Hérault Guilhem Moulin de Gassac	4€00		22€00
AOP Cahors « Mise à nu » Domaine du Théron, vin naturel			35€00
AOC Saint Joseph Pierre Gaillard			49€00
AOC Côte Rôtie P. Gaillard			89€00
AOP Touraine « les terres blondes » H. Marionnet		15€00	
AOP Bourgueil Lamé-Delisle Boucard « déchaînée »		16€00	31€00

ROSÉ	Verre 12cl	37,5 cl	75 cl
IGP Pays d'Hérault Guilhem Moulin de Gassac	4€00		22€00
AOP Côtes de Provence Côté Presqu'île by Minuty	5€50	19€00	33€00

TOUT PEUT ARRIVER.

Circus CASINO CARNAC

Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Merci de votre compréhension

CARTE AUTOMNE

Circus Bistro

CAFÉTERIE

Expresso, Décaféiné	1€80
Double expresso	3€40
Circus café	3€00
Café Viennois	2€80
Cappuccino	3€00
Chocolat chaud	3€40
Thé, Infusion (parfums au choix)	2€90

DIGESTIFS

LIQUEUR

Get 27, Get 31, Malibu	4 cl	5€50
Bailey's	4 cl	6€00
Grand Marnier, Cointreau	4 cl	6€00

BAS ARMAGNAC

Château de Laubade VSOP	4 cl	6€50

CALVADOS

Le Compte Pays d'Auge AOC	4 cl	6€50

COGNAC

Rémy Martin VSOP	4 cl	8€20

EAU DE VIE

Vieille Prune, Framboise	4 cl	7€00

GIN

Gordon's	4 cl	6€00
Bombay Sapphire	4 cl	7€00

TEQUILA

San José	4 cl	6€00

RHUM

Havana Club	4 cl	6€00
Kraken	4 cl	7€00
Diplomatico	4 cl	9€00

VODKA

Eristoff	4 cl	6€00
Absolut	4 cl	6€50

WHISKY

Grant's	4 cl	6€00
J&B Rare	4 cl	6€30
Jameson	4 cl	6€50
Jack Daniel's	4 cl	6€80
Aberlour 10 ans	4 cl	7€50
Glenfiddish 12 ans	4 cl	8€00
Chivas Regal 12 ans	4 cl	8€80
Cragganmore 12 ans	4 cl	9€50
Oban 14 ans	4 cl	10€00
Lagavulin 16 ans	4 cl	11€50

ACCOMPAGNEMENT SOFT 1€60

" Hors Red Bull "

TOUT PEUT ARRIVER. Circus CASINO CARNAC

Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Merci de votre compréhension